

Nonna Ada in cucina: torta di patate americane per il giorno del Ringraziamento

Inviato da Marista Urru
giovedì 03 dicembre 2009

Ve la voglio raccontare, è semplice e buonissima, la ricetta me la ha portata mio marito: un conoscente, un Americano trapiantato a Santa Marinella gli ha fatto avere la rapida ricetta con cui ottenere questa autentica golosità, io la ho provata, ed eccomi qui.

Sbucciate le patate americane e mettetele a lessare con un poco di sale, fatene poi una purea, Douglas ha specificato che lui preferisce schiacciarle con una forchetta, poi condisce la purea con uvetta appassita nel vino bianco, noce moscata, sempre mescolando, poi aggiusta la purea densa nella pirofila da forno e sopra affetta una mela Fujie sottile, cosparge di zucchero di canna, fiocchi di burro ed al forno per circa 20 minuti a fuoco medio, fin quando lo zucchero ha formato a crosticina caramellata. Di dosi, non se ne parla, andate ad occhio come ho fatto io che viene bene di sicuro. Se recupero qualche altro elemento utile, correggo la ricetta, ma già è buona così, senza uovo come invece ho letto in altre analoghe ricette.

Douglas afferma che alcuni invece aggiungono nell'impasto pepe bianco o peperoncino, una variante usa le pere williams.